

# *Silvestrska večerja*

*GRAND HOTEL UNION  
EUROSTARS*

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY

  
EUROSTARS  
HOTELS

  
AUREA  
HOTELS

  
IKONIK  
HOTELS

 *exe*  
HOTELS

CRISOL  
HOTELS

  
Tandem  
SUITES



GRAND HOTEL  
UNION EUROSTARS  
\*\*\*\*\*

Spoštovani,

v nadaljevanju vam predstavljamo edinstven in skrbno izbran meni, ki ga je pripravil naš chef, da bo vaše praznovanje uspešno.

Vsi zaposleni, ki so del **Grand Hotela Union Eurostars**, vam bodo na voljo, da boste lahko uživali v tem posebnem dnevu.

Prijazen pozdrav,  
Ekipa Grand Hotel Union Eurostars

[KLIKNITE TUKAJ ZA REZERVACIJO](#)

ALI SKENIRAJTE QR KODO



Za rezervacijo se prosimo obrnite na:

Vodja recepcije

Email: [fom@grandhotelunioneurostars.com](mailto:fom@grandhotelunioneurostars.com)

Telefon: +386 51 398 419

[www.grandhotelunioneurostars.com](http://www.grandhotelunioneurostars.com)



# NEW YEAR'S DINNER

**SILVESTRSKA VEČERJA**  
**VELIKI UNIONSKI DVORANI**  
**31. december 2023 | 19:00 - 22:00**

Pijača dobrodošlice (kozarec penine)  
Hladno-topli silvestrski bife  
Izbor pijač hišnega sommelierja po ceniku

Po večerji vabljeni na praznični sprehod po okrašenem mestu,  
ob polnoči pa si oglejte ognjemet, ki se bo razsvetlil  
nad Ljubljanskim gradom.

**Silvestrska večerja (pijača dobrodošlice je vključena)**  
**Odrasli: 121,00 EUR na osebo**  
**Otroci od 5. do vključno 13. leta starosti: 60 EUR na osebo**  
**Otroci do vključno 4. leta starosti: brezplačno**

Prijave sprejemamo do zapolnitve mest.  
Rezervacijo lahko brezplačno odpoveste do 21. decembra 2023.



GRAND HOTEL  
UNION EUROSTARS  
\*\*\*\*

# SILVESTRSKA VEČERJA

## HLADNE JEDI

Kraški pršut na stojalu z olivami  
Pečena praška šunka v testu s hrenom  
Hladen pečen goveji hrbet z aioli pirejem  
Perutninski galantin z Waldorfsko solato  
Ribja terina z jogurtovo omako  
Hobotnica s krompirjem in mediteransko zelenjavo  
Izbor dimljenih rib s hrenovo strjenko in kaprami  
Zelenjavni mozaik s pestom iz bazilike n balzamičnim kisom  
Izbor sirov slovenskih sirarn s suhim sadjem in oreščki  
Solatni bife svežih in gotovih solat z različnimi prelivi in dodatki

## JUHE

Gobova juha z ajdovo kašo  
Goveja consommé juha z jajčnim royalom

## TOPLE JEDI

Tortelini z gobam in rikoto s kremno omako  
Telečja ribica s skorjo iz kave in kardamoma  
Jagnječje krone s timijanom  
Medaljoni svinjske ribice v slanini s suhimi slivami  
Pečen puran z glaziranimi kostanji  
File lososa Coulibiac  
Garnele v krompirjevem ovoju s pikantno omako

## PRILOGE

Jasminov riž s kurkumo in zelenjavo  
Krompir iz pečice z rožmarinom in česnom  
Skutni štruklji s pehtranom  
Pečena zelenjava z medom in olivnim oljem  
Kuhana izbrana zelenjava z maslom

## SLADICE

Profiteroli z vaniljevo kremo  
Pita: jabolčna s cimetom, malinova, čokoladna  
Torta: karamelna, marcipanova, jabolčna s cimetom,  
Mango cheesecake  
Božični kolač  
Medene rezine  
Crème brûlée s kavo  
Potice in novoletno pecivo  
Sadni mozaik rezanega sadja  
Sadje v košari



GRAND HOTEL  
UNION EUROSTARS  
\*\*\*\*

121€



# EUROSTARS

HOTEL COMPANY

## KONTAKT

Vodja recepcije

Email: [fom@grandhotelunioneurostars.com](mailto:fom@grandhotelunioneurostars.com)

Telefon: +386 51 398 419

[www.grandhotelunioneurostars.com](http://www.grandhotelunioneurostars.com)